

平成二十九年

霜月 お献立

前菜

千代口（魚身百合根紅葉和え）
秋鯖寿し サーモン柿見立
子持鮎煮 万願寺土佐和え
松葉刺し（海老 栗 銀杏）

椀盛り

白味噌仕立て
亥の子形海老芋万頭
海老ソボロ射込み
丹波湿地 紅葉人参
結び三ツ葉 とき辛子

造り

鯛 鮪
あしらい一式

進肴

麩蕎麦蒸し
鰯 京湯葉
七味庵
かもし葱

焼物

鱈柴焼
紅葉煎餅 松葉素麺
山くらげ 茗荷
黒諸味和え
はじかみ

煮物

焼目小鯛 蕪含ませ煮
公孫樹丸十
菊菜

留肴

蟹身 帆立
紅芯大根 椎茸白酢和え
黄身酢掛け 防風

御飯

かやく御飯

汁もの
香の物
果もの
甘味

純和風料理旅館 き乃ゑ

料理長 高田 哲治